



Château TAMAGNE

• ШАТО ТАМАНЬ •

Российское вино с защищенным наименованием места происхождения «Южный берег Тамани» выдержанное сладкое белое «Шато Тамань. Цитронный Магарача»

Russian wine with protected designation of origin «South coast of Taman» aged sweet white «Chateau Tamagne. Citronniy Magaracha»

ОПИСАНИЕ ВИНА / WINE DESCRIPTION:

Российское вино с ЗНМП «Южный берег Тамани» выдержанное сладкое белое «Шато Тамань. Цитронный Магарача» – высококачественное десертное вино, созданное из отборного, естественно увяленного на лозе винограда одноименного сорта урожая 2019 года, идеально подходящего для сладких и десертных вин. «Цитронный Магарача» (возраст лоз 12 лет) произрастает на собственных виноградниках винодельни в уникальных природно-климатических условиях Таманского полуострова. Поздний сбор, когда виноград созревает на материнской лозе естественным путем, предполагает ручную селекцию каждой ягоды. Для раскрытия потенциала и многогранности аромата и вкуса после брожения вино выдерживали в бочках из кавказского дуба на протяжении 18 месяцев.

Для выдержанного сладкого белого «Шато Тамань. Цитронный Магарача» характерен солнечный оттенок: от светло-соломенного до золотистого. Аромат сложный, насыщенный, присущий для вин из увяленного винограда, прошедших созревание в дубовой бочке. Вкус покоряет гармоничностью и полнотой. «Цитронный Магарача» от Chateau Tamagne является прекрасным сладким аперитивом и сопровождением для широкой гаммы десертов.

Russian wine with PDO "South coast of Taman" aged sweet white "Chateau Tamagne. Citronniy Magaracha" is a high-quality dessert wine created from selected, naturally dried grapes harvested in 2019, ideal for sweet and dessert wines. "Citronniy Magaracha" (vine age 12 years) grows on the winery's own vineyards in the unique natural and climatic conditions of the Taman Peninsula. Late harvest, when the grapes mature naturally on the mother vine, each berry is manually selected. To unlock the potential and versatility of aroma and taste after fermentation, the wine was aged in Caucasian oak barrels for 18 months.

For the aged sweet white wine "Chateau Tamagne. Citron Magaracha" is characterized by a sunny hue: from light straw to golden. The aroma is complex, rich, typical for wines made from dried grapes, matured in an oak barrel. The taste conquers with harmony and fullness. "Citronniy Magaracha. Chateau Tamagne" is a wonderful sweet aperitif and accompaniment to a wide range of desserts.



ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ / TARGET AUDIENCE:

ПОРТРЕТ ЦЕЛЕВОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ/
PORTRAIT OF POTENTIAL CONSUMER

Мужчины и женщины с достатком выше среднего, много путешествуют, часто посещают рестораны, любят вино и хорошо в нем разбираются, практикуют эногастрономические ужины / Men and women with incomes above the average, travelling a lot, often visiting restaurants, like wine and are well versed in it, practice gastronomic dinners

МОТИВЫ ДЛЯ СОВЕРШЕНИЯ ПОКУПКИ/
MOTIVES FOR PURCHASE

Прием гостей, поход в гости, в подарок, в коллекцию / Reception of guests, visit, as a gift, to the collection

ПОВОДЫ ДЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ/
REASONS FOR CONSUMPTION

Гастрономический ужин, романтическое свидание, девичник / Gastronomic dinner, romantic date, hen-party

ЦЕНОВОЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ/
PRICE POSITIONING

Супер-премиум / Super-premium

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ / TECHNICAL INFORMATION:

МЕСТО ПРОИЗВОДСТВА AREA OF ORIGIN	Россия, Краснодарский край, Темрюкский район Taman Peninsula, Krasnodar Region, Russia
СОРТ VARIETAL	Цитронный Магарача Citronniy Magaracha
СПОСОБ ПОСАДКИ METHOD OF PLANTATION	Механизированный Mechanized
СПОСОБ ВЫРАЩИВАНИЯ METHOD OF GROWING	Штамбовый неукрывной. Тип шпалеры - металлическая с одним ярусом проволоки, свободное свисание лозы
СПОСОБ УБОРКИ METHOD FOR HARVESTING	Ручной Manual
ПЕРИОД СБОРА HARVEST PERIOD	Сентябрь, 2019 September, 2019
УРОЖАЙНОСТЬ, ц/га YIELD OF GRAPE, cwt/ha	156.34 ц/га 156.34 cwt/ha
СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ ЛОЗ, лет AVERAGE AGE OF VNS, years	12 лет 12 years

МЕТОД ПЕРВИЧНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ PRIMARY FERMENTATION	Виноград собран вручную, на сахарах 18-19%. Проходит увяление (естественное засушивание) винограда. Затем проводится гребнеотделение и прессование винограда. В полученном сусле проводят статическое осветление. После осветления сусло отправляют на брожение, которое проводится на чистых культурах дрожжей, в нержавеющей емкостях при температуре 16-18 градусов. После брожения производится сьем с дрожжевого осадка. Хранение виноматериала проходит в емкости из нержавеющей стали с дальнейшей защитой виноматериала. Grapes are harvested by hand, on sugars 18-19%. Withering (natural drying) of grapes takes place. The grapes are then destemmed and pressed. In the resulting wort, static clarification is carried out. After clarification, the wort is sent for fermentation, which is carried out on pure yeast cultures, in stainless steel tanks at a temperature of 16-18 degrees. After fermentation, it is removed from the yeast sediment. Storage of wine material takes place in stainless steel containers with further protection of the wine material.
--------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ВЫДЕРЖКА AGING	Выдержка 18 месяцев в бочке из кавказского дуба Aged 18 months in Caucasian oak barrel
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ / ANALYTICAL FEATURES:

СПИРТ ALCOHOL	12,0-14,0 % ОБ. 12,0-14,0 % VOL.
СОДЕРЖАНИЕ САХАРА RESIDUAL SUGAR	120-140 г/л 120-140 g/l
КИСЛОТНОСТЬ TOTAL ACIDITY	6,0-8,0 г/л 6,0-8,0 g/l
КАЛОРИЙНОСТЬ CALORICITY	137,1 ккал 137,1 kcal

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ / ORGANOLEPTIC FEATURES:

ЦВЕТ COLOUR	От светло-соломенного до золотистого Light straw to golden
АРОМАТ BOUQUET	Сложный, насыщенный, характерный для вин из увяленного винограда и прошедших созревание в дубовой бочке. Complex, full-bodied, typical for wines made from dried grapes and those that have undergone maturation in oak barrel.
ВКУС TASTE	Полный, развитый, гармоничный. Complete, developed, harmonious.
ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ SERVING TEMPERATURE	9-12 °C 9-12 °C

353531, Россия, Краснодарский край, Темрюкский район, ст. Старотитаровская, ул. Заводская д. 2. Тел.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru

2 Zavodskaya street, Starotitrovskaya, Temryuk district, Krasnodar region, Russia, 353531. Tel.: + 7 (861) 298-15-60, +7 (861) 298-15-61, +7 (861) 298-15-62, e-mail: office@kuban-vino.ru



Доступный объем/Available volume:
0,35 L / 0,77 kg

Размер бутылки/Bottle size:
ø 5,7 cm / h 26,6 cm

Вложение в гофроящик/ Embedding
in a corrugated box:
6

Штрих код на единицу продукции/
Barcode on unit of production:
4630037256406 - бутылка
4630037256413 - тубус

Штрих код на групповую упаковку/
Barcode for group packaging:
14630037256410

Код АП: 405

Количество упаковок на поддоне
(евро) / Number of packages on a
pallet (Euro):
80

Количество упаковок в слое /
Number of packages in the layer:
20